

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :
(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

2 501 970

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

N° 81 05904

(54) Procédé pour la valorisation de sous-produits de charcuterie, et amuse-gaule apéritifs obtenus selon ce procédé.

(51) Classification internationale (Int. Cl. ³). A 23 L 1/31.

(22) Date de dépôt..... 18 mars 1981.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 38 du 24-9-1982.

(71) Déposant : POUJOL Gilles, résidant en France.

(72) Invention de : Gilles Poujol.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire :

La présente invention a pour objet un procédé pour la valorisation de sous produits de charcuterie, à savoir des couennes de porc, et leur transformation en produits alimentaires consommables, en particulier à usage de produits dits "amuse gueule". Elle concerne également les produits obtenus selon ce procédé L'industrie de la charcuterie semi industrielle ou industrielle génère un certain nombre de sous produits qui restent pour l'instant inutilisables, d'un point de vue alimentaire, et sont dirigés en règle générale vers l'équarissage en vue d'en retirer quelques éléments sous forme de gelée par exemple.

Ceci correspond à une perte pondérale importante pour l'industriel. Ceci est le cas tout particulièrement pour la couenne du porc qui, indépendamment de ce qui est commercialisé sous forme de lard, est rejetée intégralement comme sous-produit.

L'invention se propose d'apporter une solution à ce problème en valorisant utilement des couennes de porc.

Conformément à l'invention, ce résultat est obtenu en proposant un procédé pour la valorisation de sous produits de charcuterie, à savoir des couennes de porc, et leur transformation en produits alimentaires consommables, en particulier à usage de produits dits "amuse-gueule", caractérisé en ce que la couenne de porc est soumise à un traitement comportant les étapes suivantes :

- dégraissage maximum par enlèvement du ras de couenne,
- cuisson à l'eau bouillante éventuellement aromatisée,
- séchage poussé,
- blanchissage bref dans une friture à une température de environ 140°C,
- saisissement prolongé pendant quelques minutes dans une friture à une température de environ 180°C, ou cuisson dans un four à micro-ondes.

On décrira ci-après successivement chacune des phases opératoires.

On procède tout d'abord à un dégraissage maximum de la couenne, en enlevant le ras de couenne. Ce dégraissage peut être opéré par exemple de manière mécanique, ou par tout autre moyen équivalent. Cette phase est importante de manière à obtenir un produit final le moins gras possible, donc digeste.

On cuit ensuite les couennes dégraissées pendant une durée comprise avantageusement entre 1/2h et 1h 1/2 dans une eau

2501970

bouillante salée, éventuellement aromatisée, ou encore dans un bouillon ou jus de cuisson. L'aromatisation peut être de tout type en fonction du goût final recherché.

Puis on sort les couennes du bouillon de cuisson,
5 on les rafraichit, on les égoutte.

Optionnellement, on peut procéder à ce stade à un salage ou à un assaisonnement complémentaire (poivre, paprika, etc...).

On réalise ensuite un séchage qui peut être simple
10 à l'air libre pendant 48h, ou de préférence par air pulsé. Cette phase est essentielle puisqu'aussi bien ce produit ne peut contenir trop d'eau avant d'être passé dans les divers bains de friture ultérieurs.

On procède ensuite à un blanchissage dans une friture à une température voisine de 140°C, pendant une période brève comprise entre 1 et 30 secondes, par exemple 10 secondes. La friture peut être de type, végétale ou animale, par exemple saindoux, huile de palme etc... ou leurs mélanges. Cette phase a pour fonction essentielle de ramollir la couenne, ce qui permet de les
20 tailler aisément. Le taillage des couennes en petits morceaux peut être opéré à ce stade ou encore dès le départ, ce qui permettrait éventuellement de s'abstenir dans ce cas de la phase de blanchissage.

Le taillage peut être réalisé par tout moyen mécanique, tel que couteau, ou même en porte-pièce si l'on recherche
25 pour le produit fini des formes originales.

Puis, optionnellement, on peut procéder à une phase d'étirage mécanique, qui a pour fonction d'attendrir le produit.

Enfin, on saisit les couennes dans une friture à environ 180°C pendant une durée de 2 à 3 minutes. Une durée trop
30 longue pour cette phase conduit à une rétraction préjudiciable du produit.

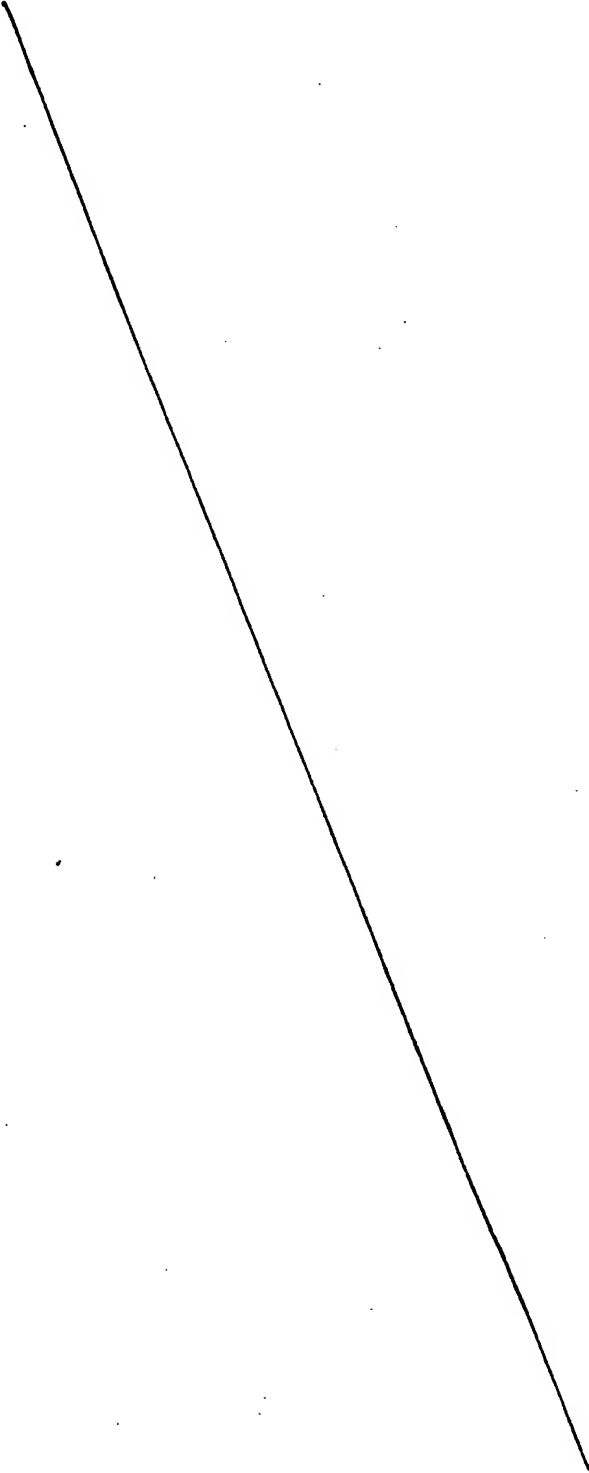
A ce stade la couenne se gonfle et on obtient un produit allégé croquant d'un intérêt gustatif indéniable. Le produit se présente avantageusement sous la forme de tortillons.

35 En fin de processus il peut être envisagé une phase ultime de dégraissage, pour éliminer cette fois les graisses de cuisson.

Le produit, ainsi obtenu peut être conditionné sous toutes les formes connues, éventuellement sous vide, avec adjonction de conservateurs, d'anti-oxydants etc...
40

2501970

Le produit peut être consommé tel quel ou encore être réchauffé avant sa consommation. Un nouvel assaisonnement peut être apporté avant le conditionnement ou avant la consommation.



REVENDECATIONS

1. Procédé pour la valorisation de sous produits de charcuterie, à savoir des couennes de porc, et leur transformation en produits alimentaires consommables, en particulier à usage de produits dits "amuse gueule", caractérisé en ce que la couenne de porc est soumise à un traitement comportant les étapes suivantes :
 - dégraissage maximum par enlèvement du ras de couenne,
 - cuisson à l'eau bouillante éventuellement aromatisée, ou dans un bouillon,
 - séchage poussé,
 - blanchissage bref dans une friture à une température de environ 140°C,
 - saisissement prolongé pendant quelques minutes dans une friture à une température de environ 180°C ou cuisson dans un four à micro-ondes.
2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que le dégraissage est opéré mécaniquement.
3. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que la cuisson est opérée pendant une durée comprise entre 1/2h et 1h1/2.
4. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que, postérieurement à cette cuisson, les couennes ainsi traitées sont rafraîchies et égouttées.
5. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que le séchage est opéré par air pulsé.
6. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que le blanchissage est opéré pendant une durée comprise entre 1 et 30 secondes, de préférence 10 secondes.
7. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 6, caractérisé en ce que la friture du blanchissage est choisie dans le groupe consistant en saindoux et huile de palme.
8. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que les couennes sont taillées avant le dégraissage.
9. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que les couennes sont taillées après le blanchissage.
10. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1

2501970

à 9, caractérisé en ce que les couennes sont étirées mécaniquement après le blanchissage.

11. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 10, caractérisé en ce que les couennes sont dégraissées après la phase de saisissement prolongé et avant leur conditionnement définitif.

12. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 11, caractérisé en ce que les couennes sont taillées selon des formes variables.

10 13. Amuse gueule apéritif obtenu selon l'une quelconque des revendications 1 à 12.

